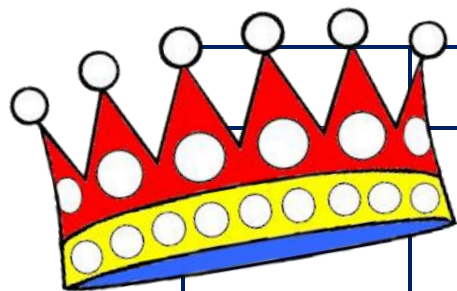














Menu du 5 au 9 janvier 2026



	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Quinoa bio en salade  10,12	Celeri remoulade 7,9,10,12	Macédoine de légumes 10,12	Poireaux à la vinaigrette 10,12	Pommes de terre en salade 10,12
	Filet de cocotte grand mère 1	Riz bio cantonnais Carottes Œufs 3 	Filet de colin sauce moutarde 1,4,7,10,12	Hachis parmentier Bœuf FR 7 	Colin en papillote 4
	Cotes de blettes à la crème 7	Petits pois champignons	Ebly bio créole 1,7 	Poires	Gratin de courges 1,7 
	Pommes	Bananes	Clémentines	Oranges	
Gouter	Galettes bretonnes 1,3 Petits suisses Banane	Biscotte 1  Fromage blanc Bio 7  Compote 	Yaourt nature 7 Galette des rois aux amandes 1,7,8	Semoule au lait Bio 1,7  Compote 	Flûtes 1 Chocolat Yaourt nature bio
Bébé	Poulet poché Purée de courgettes Floraline 1	Œufs durs mixés 3 Purée de carottes Polenta bio 	Colin poché 4 Purée de pommes de terre Purée de haricots verts	Bœuf poché Purée de brocolis Semoule 1	Colin poché 4 Purée de courges Purée de pommes de terre

Liste des allergènes



Provenance des viandes :

Bœuf /veau : Hautes-Alpes ou France

Porc : Hautes-Alpes

Agneau : Hautes-Alpes ou France

Volaille : France



GALETTE DES ROIS